

Juli 2026

1 juli

En felbedömning

I våras tyckte jag det var en god idé att utnyttja platsen på båda sidorna om den relativt nyplanterade hallonraden genom att plantera kepalök (vanlig gul och röd matlök) där. Hallonplantorna var ju fortfarande ganska små och klena och löken tog inte mycket plats. Men nu har hallonen verkligen satt fart och skickar upp mängder av kraftiga fina skott. Det gör att den stackars rödlöken inte får något ljus där den står bakom hallonsnåren, och kanske även dåligt med vatten för hasselhäcken bakom tar det mesta, även om jag



försöker kompensera det genom att vattna nästan varje dag.

En del lökar verka knappt ha växt alls. Inget att förlora! Dags att göra något radikalt, så jag drog upp hela raden med lök som stod bakom hallonen och planterade om dem på en mycket bättre plats. Nu får vi se hur det går. Läste någonstans att man skulle beskära kepalöken ner till 5 cm två gånger under säsongen. Det har jag aldrig hört förut, men det kanske är bra att prova nu så lökarna slipper försörja så mycket blast? Den andra raden med gul lök som står kvar framför hallonen, växer fint, och så även silverlök och purjo. Av jättelöken blev det bara tre plantor och man kan knappast säga att dom är jättestora. Har köpt frön av en annan sorts jättelök nu. Den heter "Ailsa Craig". Hoppas den fungerar bättre. Impecta skriver på sin hemsida: "Från 1899. Engelsk, särskilt storfruktig, utpräglad tävlingssort. Söt och mild för färskkonsumtion. Ger gula, runda lökar på ca 400-1000 gram. Otroligt snabbväxande. Kan lagras 2-3 månader." Låter lovande. Påsen innehåller 125 frön, så något bör det väl bli. Men inte förrän nästa säsong tyvärr.

12 juli

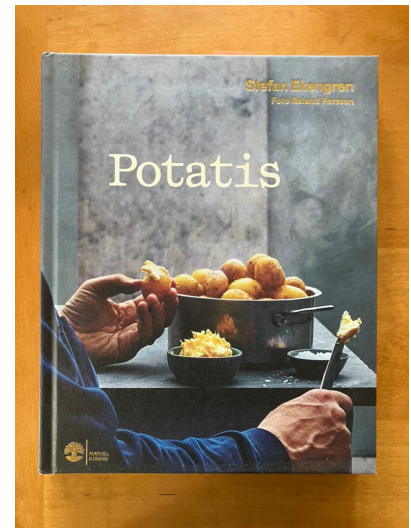
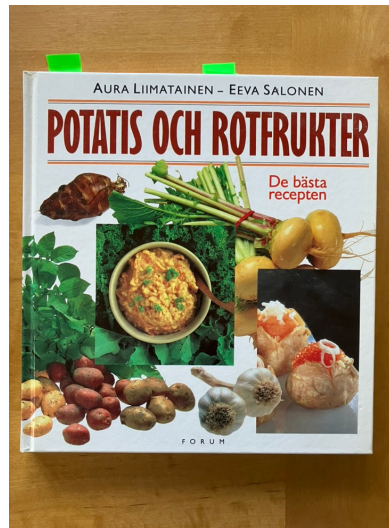
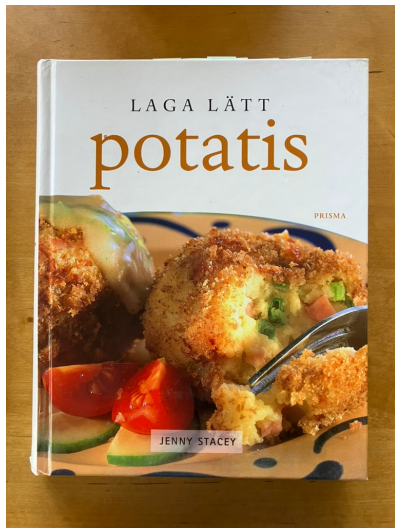
Potatisprojektet

Vi har fortfarande kilovis med potatis kvar sedan förra säsongen. Det är litet för varmt i jordkällaren, ca 7-8 grader, för att det ska vara optimal lagring. Potatisen skjuter groddar och jag har redan tagit bort dem i två omgångar. Nu har jag flyttat in all potatis i kylskåpet som håller 4 grader. Där håller dom bättre.

Jag har nu startat ett potatisprojekt. Varje dag under den närmaste månaden ska vi äta något med potatis. Det borde inte vara svårt för potatis är så mångsidig och neutral att den passar till nästan allt, till och med till tårter och kaffebröd. Men det blir väl inte nya rätter varje dag, ibland lär det bli "favorit i repris".

Jag har tre kokböcker som huvudsakligen innehåller potatisrecept. Två har jag fått efter min mamma och en har jag köpt själv. Där finns det massor av inspiration och goda idéer. Det är bara tid till matlagning som det är ont om...

Den blå potatisen som sattes i våras blommor nu med helt vita blommor. Vackert.



15 juli

Isbergssallat i kubik, och andra gröna blad

Jag brukar inte odla isbergssallat, men jag tycker det är en god sort, krispig och fräsch. Jag vet inte vad det tog åt mig i våras. Förmodligen sådde jag gamla frön som jag inte trodde skulle ha så bra grobarhet, så jag sådde massor och det verkar som om vartenda litet frö grodde. Nu har jag två rader med sallatshuvuden, stora som människohuvuden (ett som jag tog in vägde 640 g), i två odlingslådor, mindre huvuden i två balkonglådor, i enskilda krukor färdiga att plantera ut, samt massor av små plantor i två stora krukor. Dem ska jag dela på senare och plantera ut i landen vartefter det blir plats. Nu äter vi sallat varje dag så det står genom öronen. De yttersta bladen som sniglarna gnagt på går till hönsen som slukar dem med god aptit. "Inget skall förfaras som det står i Skriften". Sedan räcker resten av varje sallatshuvud till tre mål åt oss, varje mål med en halv tallrik full av sallat till oss var. Ju längre in i sallatshuvudet man äter sig desto krispigare blir sallaten. I ett av växthusen har jag massor av rucola och även olika sorters basilika som behöver skördas och ätas upp. Häromdagen beskar jag den småbladiga basilikan så att den ska bli som små träd i formen, och gjorde pesto på det som jag klippte bort. Gott! Om man späder peston med mer olivolja och litet citronsaft blir det en god salladsdressing. Jag tror bladgrönsaker är väldigt nyttiga så vi äter varje dag så mycket vi orkar, och ger bort litet också.



22 juli

Rabatter, hällregn och skörd

Jag har rensat odlingsbäddar och gångar i grönsakslandet så nu är det rabatternas tur. Dubbelhäcken med måbär och idegran som vi planterade förra året har tagit sig bra. Ingen planta har dött. Men hela rabatten har varit igenväxt av ogräs. Nu är den rensad, och jag ska lägga på ett lager till med täckbark för att motverka ogräset. Det gamla bigarråträdet som skymtar i bakgrunden ska väck. På över 20 har har det inte gett mer än något enstaka bär, kanske två, så nu är mitt tålamod slut. Det ser förresten ut som det håller på att självdö. Björne klippte gräsmattorna igår och körde uppsamlare. Det blev fem rejäla högar gräsklipp som jag la ut i grönsakslanden. Jag tror knappt jag kommer att behöva lägga på mer denna säsong, i alla fall inte i samma bäddar där jag lagt på nu.

Jag har rensat ogräs mellan asfalt och kantsten runt hela parkeringen och drygt halva pionrännan, plus klippt gräskanten mellan gräsmatta och rabatt med handsax. Men jag hann inte göra klart idag för det började spöregna. Det har varit väldigt torrt hela denna sommar och mycket tid har gått åt till att vattna. Men senaste dygnet har vi fått en riktig rotblöta. Vi har fått över 50 mm tror jag. Så nu behöver jag inte vattna på ett bra tag, utom i växthusen förstås.

Resten av dagen tillbringades i köket. Jag skivade och förvällde två jättestora squash som jag sen frös ner i småpåsar för att ha till squill (squish-sill) senare under året. Jag bakade "Kronans kaka", något som jag varken smakat eller bakat tidigare, trots att den är så välkänd och omtalad. Den bakas på potatis istället för vetemjöl. Receptet är från början av 1900-talet och förmodligen uppfunnet under kristider. Potatis har varit räddningen många gånger i Sverige när maten varit knapp. Det stod i receptet att kakan är godast dagen efter, så vi har inte smakat idag. Hittade tips om att den var god med citronsaft, så det ska vi prova. Björne förvällde kantareller som han plockat och jag rensat igår. Vi åt kantarellomelett igår så resten hamnar i frysen. Kantareller är gott, inte minst när man kan äta dem mitt i vintern och tänka på sommaren. Sen gjorde jag två stora kakdeggar till salta kakor. Den ena får vila i kylan tills jag får tid att grädda kakor, och den andra i frysen. Salta kakor är en stapelvara här hemma, så gott att ha som en liten enkel efterrätt, kanske till glass eller bär, eller bara som dom är, rätt upp och ner när man är hungrig och middagen inte är klar än. Och dom är bra att ha att bjuda på om man får oväntat besök. En kaka och litet hemgjord druvmust smakar gott. Prova själv vet jag!

Med smör och ägg:

https://säningsmannen.com/Vart_dagliga_brod/Recept/Recept_efter_typ_av_ratt/Bakat/Salta_kakor_med_smo_r_och_a_gg.pdf

Eller helt växtbaserat recept:

https://säningsmannen.com/Vart_dagliga_brod/Recept/Recept_efter_typ_av_ratt/Bakat/Salta_kakor_vegan.pdf

Själv brukar jag göra ett mellanting, med vegansmör (Eleplant är det bästa tycker jag) och ägg från våra egna höns. Jag modifierar receptet ibland. Senast har jag blandat linfrön i degen och haft pinjefrön ovanpå istället för hackad choklad. Det är minst lika gott, och nyttigare förstås.

Det finns en del att skörda nu. Mängder av sallat, ruccola, brytsockerärter, squash, svarta och röda vinbär och krusbär. Jag har faktiskt dragit upp en vitlök och den hade redan bra storlek, troligen för att jag varit noga med att gödsla och vattna. Jag ville ha en färsk lök till vitlökssmör, för den som jag har i frysen har inte samma sting. Dessutom är den snart slut. Men jag tänker vänta litet till innan jag skördar alla vitlökarna.



Vi har jättemånga buskar med svarta vinbär, typ 25. Många planterades för bara ett par år sedan och är fortfarande små och har börjat ge bär först i år. Jag har plockat av de minsta bären och fryst ner, men sparat de stora som är sötast och godast. Jag äter dem helst färska, så mycket jag orkar, för när de varit frysta är de inte lika söta. Jag äter svarta vinbär till havreyoghurten varje morgon nu. När buskarna vuxit till sig hoppas jag att vi kan göra must. Det är gott.

De röda vinbären och krusbären börjar också bli mogna och dags att plocka. De svarta/lila hallonen är mogna och ett och annat rött hallon har vi också fått smaka, men inte så många som man skulle önska. Jag har plockat in många buketter med ringblommor, zinnia, rosenskära mm.

Pepparmyntan som jag hängde på tork i tvättstugan har torkat, så jag har repat stjälkarna och stoppat bladen i en stor glasburk (kanske rymmer 3 liter?) för senare behov. Den står mörkt i odlingsrummet där den håller sig bra.



28 juli Bärsån

Gräset har vuxit så högt mellan bäddarna i Bärsån att det inte går att klippa med gräsklipparen. Det är så högt att det till och med är svårt att köra min klena batterdrivna trimmer där, för grässtråna lindrar sig runt axeln där trimmertråden sitter, om man inte kapar grässtråna i etapper, vilket är tidsödande. Björnes bensindrivna trimmer skulle funka, men jag har slagit en plätt med lie istället och sen putsat med min lilla trimmer. Jag har rensat ogräs kring buskarna med amerikanska blåbär och under krusbär och röda vinbär. Jag har lagt på ett tjockt lager gammalt hösilage, som vi fått från ridskolan i närheten, under krusbär och vinbär men kring blåbären vill jag ha gräsklipp som bryts ner fortare och därför ger mer näring. Men det lär ju bli tillräckligt av den varan när jag jobbat mig igenom gräset på gångarna. Jag har bara gjort en liten plätt. Det mesta är kvar, men jag behöver ägna tid åt grönsakslandet så Bärsån får vänta litet till.

Flera kompisar har sagt att vita vinbär är de godaste, så jag planterade en buske för ca 10 år sedan. Den har vuxit dåligt och ärligt talat tycker jag inte bären är särskilt goda heller. Åtminstone inte i min mun. Den gångna vintern har nästan helt tagit död på busken. Bara en gren stack upp med en enda klase bär. Jag åt upp bären och grävde upp de sorgliga resterna av busken. Ajöss med den.

Busken med röda vinbär som står alldeles intill är desto frodigare, och bär massor av fina bär. Jag har plockat flera liter och fryst ner så mycket som jag tror att vi kanske kan äta upp om vi ligger i. Dom är jättegoda i coleslaw där dom tillför just den lilla syran som behövs och dessutom är dekorativa. Dom största och finaste klasarna har jag sparat för att ha som dekoration till efterrätt som vi ska bjuda kompisar på i övermorgon. Och sen har jag gett litet till hönsen. När jag plockade bären hittade jag ett pyttelitet fågelbo inne i busken. Undrar vilken fågel som är så liten att den bygger ett sånt. Jag har inte lagt märke till någon fågel i busken och det såg inte ut som att det legat några ungar där. Kanske en kungsfågel? Dom är ju väldigt små.

Jag har plockat en hel del krusbär, svarta vinbär och hallon. Jag har fryst ner 6 kg svarta vinbär. Resten tar jag litet i taget så att vi hinner äta så mycket som möjligt av dom färska. Alla svarta vinbär är inte riktigt mogna, och det är ju bra att alla inte mognar samtidigt.

